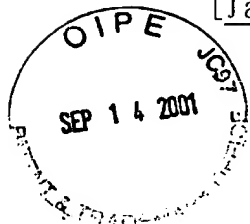


09/857904

[Japanese Utility Model Publication No. 57-55175 (November 29, 1982)]



Title: LID FOR FOOD CONTAINER

Japanese Utility Model Application No. 50-67406
filed on May 19, 1975.

Japanese Utility Model Provisional Publication No. 51-148302
laid open on November 27, 1976.

Inventor: Koki ANDO

Applicant: Nissin Shokuhin Kabushiki Kaisha

Allowed Claim 1:

A lid for a food container comprising a tab for peeling a surface sheet:

wherein the surface sheet is laminated on a base sheet so as to the surface sheet is separable from the base sheet, wherein a surface area of the surface sheet is larger than that of the base sheet and thereby the surface sheet can cover the base sheet; and

wherein a portion of the surface sheet, which protrudes from a portion that covers the base sheet, is used as the tab for peeling the surface sheet.

⑫ 実用新案公報 (Y2) 昭57-55175

⑤ Int.Cl.³

B 65 D 81/34
77/30

識別記号

庁内整理番号

2119-3E
7909-3E

⑭ 公告 昭和 57 年 (1982) 11 月 29 日

(全 3 頁)

⑭ 食品容器の蓋

① 実 願 昭 50-67406

② 出 願 昭 50 (1975) 5 月 19 日

③ 公 開 昭 51-148302

④ 昭 51 (1976) 11 月 27 日

⑦ 考 案 者 安藤宏基

池田市清寿美町 7-34

⑧ 出 願 人 日清食品株式会社

大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号

⑨ 代 理 人 弁理士 角田嘉宏

⑩ 引用文献

実 開 昭 51-54004 (JP, U)

⑮ 実用新案登録請求の範囲

孔を穿設したベースシート上に、該シートよりも面積大でこれを被覆する表面シートが剥離可能にラミネートされ、ベースシート上の周囲からはみ出た前記表面シート部分を、該表面シート剥離用のツマミとすることを特徴とする食品容器の蓋。考案の詳細な説明

本考案は食品容器の蓋に関する。

従来、特に焼ソバ、白飯、赤飯等の容器入り即席食品は喫食に際して注湯を行い、所定時間経過後即席食品が復元してから排湯を行い、喫食に供するものである。

本考案は即席食品の復元に際し、容器に被冠した蓋の一部を剥離して容器内に注湯を行い、排湯時に蓋に穿設した孔を開放して排湯を行うようにしたことを特徴とするもので、以下本考案の実施例を添付図面に基いて説明する。

符号 1 はベースシート 2 上に該シートよりも面積大で、これを被覆する表面シート 3 が剥離可能にラミネートされて成る蓋本体であり、ベースシート 2 の周辺寄りには適宜数の孔 4 が穿設してある。

第 1 図及び第 2 図に示す実施例ではベースシート 2 の周辺寄りに設けた孔 4 と反対側の周辺部の蓋本体には蓋を剥がすためのツマミが一連に設けられ、また、表面シート 3 の任意の箇所、たとえば図示するとき箇所に表面シートのみを剥離するためのツマミ 6 が同表面シートのみで形成されている。

又、第 3 図に示す実施例では孔 4 を設けたベースシート 2 の一端部に当接する表面シート 3 の部分をミシン目或は裂け目 7 等で区画して別途剥離部 8 を設けたものである。更に第 4 図に示す実施例は孔 4 をベースシート 2 上の全周面に穿設し、このベースシート 2 よりやや面積の広い表面シート 3 を剥離可能にラミネートしたものである。

尚、本考案で用いるベースシート 2 にはたとえばポリエチレンシートを用い、表面シート 3 としてはたとえば最上層から紙、ポリエチレンフィルム、アルミ箔等をラミネートして一体化したものであるが、これらに限定されるものでなくベースシート 2 と表面シート 3 との仮接着に使用する接着剤は食品衛生上、無害安全のものである。更にベースシート 2 に穿設する孔 4 の形状、数は任意選択できる。上記の如き構造より成る本考案の蓋はベースシート 2 の裏面周縁部にヒートシール加工を施すか、或いは接着剤塗布などの手段により即席食品を収容した容器開口部へ被冠装着されるものである。

然して喫食に際しては蓋の一端部を適当に剥離して容器内に注湯を行い、再び容器開口部を閉鎖し、しばらく放置のち、即席食品の十分なる復元を待つて表面シート 3 を剥離することにより、ベースシート 2 に設けた孔 4 を開放し、容器全体を傾斜させて、この孔 4 を通じて排湯をおこなったのち蓋全体を容器から取去つて復元された即席食品が喫食に供するものである。

本考案は以上説明したように喫食時の排湯にあつては面シートの剥離部を剥がすだけでベース

3

4

シートに設けた孔を開放することができ、当該孔を通じて排湯を簡便に行なうことができるので、喫食者が箸などにより蓋を突き破つて排湯のための孔を穿設したりする必要がなくまた、蓋の一部を剥離することにより開放した容器の開口部より注湯と排湯を共に行う時のように排湯における即席食品等の内容物の流出の虞がないものである。また、表面シートの端部に剥離部を形成し、当該剥離部をミシン目或いは裂け目等で区画した実施例のものは第6図に示すようにこの剥離部をより剥がしやすく便利なるものである。更にベースシートの全周面に透孔を設けた実施例のものは第5図に示すように使用に際して表面シートとベースシートとが重なり合う周縁部の任意の箇所をツマミとして利用して剥離を行つて注湯を行い排湯にあつては表面シートのみを一部、又は全部剥離してベースシートに穿設した孔を開放し、注湯箇所に対向する箇所の孔を利用し、排湯を行う。この

5

10

15

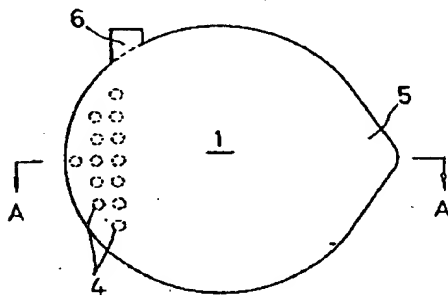
ように本考案はベースシート上に剥離可能にラミネートした表面シートの全体或は一部を剥がすだけでベースシートに穿設した孔を開放し、即席食品の復元に使用して熱湯の排湯を行うことができ、その取扱いが簡便にかつワンタッチ式に行うことができ、従つて排湯も良好、速やかに行われることを可能とした優れた技術考案である。

図面の簡単な説明

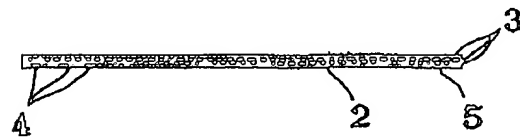
第1図は本考案の蓋の平面図、第2図は第1図A-A線に於ける断面図、第3図及び第4図は他の実施例を示す平面図、第5図及び第6図は使用の状態を示す一部側面図及び斜視図である。

1……蓋本体、2……ベースシート、3……表面シート、4……孔、5……蓋本体に一連に形成したツマミ、6……表面シートに一連に形成されたツマミ、7……ミシン目或は裂け目、A……容器、8……剥離部。

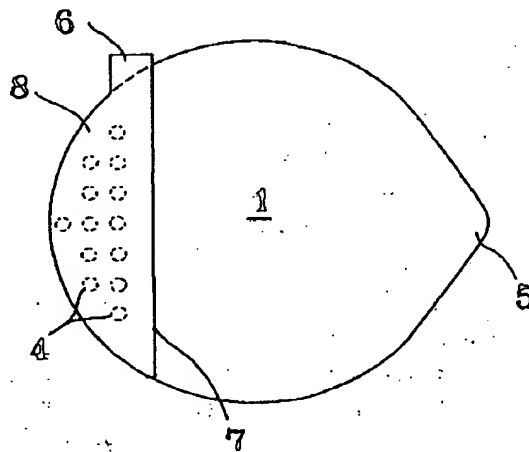
第1図



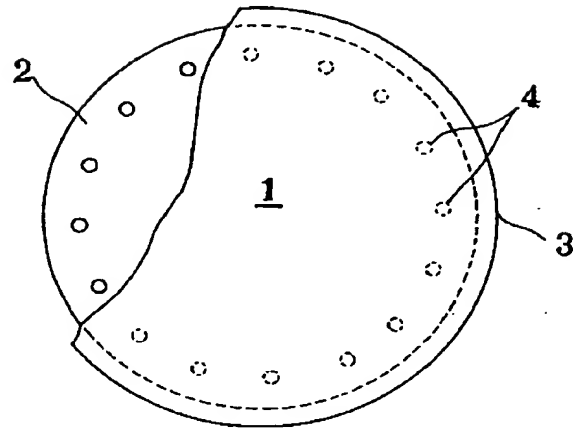
第2図



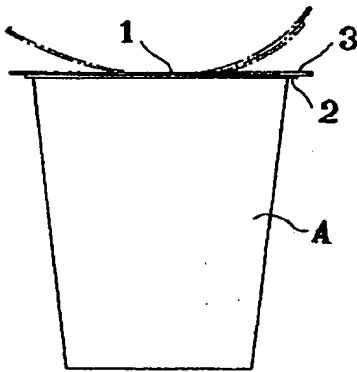
第3図



第4図



第5図



第6図

